

MENÚS PARA GRUPOS "EDADES DEL HOMBRE" EN MEDINA DEL CAMPO.

PROMOCIÓN LAS 3 "B"

PLATOS A ELEGIR: Por cada grupo, un primero, un segundo y postre, con la opción de un "lunch de bienvenida" con productos de la tierra, por 3€/persona.

- **Los grupos con personas con algún tipo de alergia, enfermedad o tratamiento que condicione el menú deberán comunicarlo previamente.**
- **Precio 12€/persona. Iva incluido.**

PRIMEROS

- Fideuá mixto, con ensalada de temporada en centro mesa.
- Arroz negro.
- Paella mixta, con ensalada de temporada en centro mesa.
- Entremeses variados: chorizo, lomo, queso, jamón y ensaladilla.
- Salpicón de marisco.
- Ensalada de pasta y brotes de soja.
- Ensalada de legumbres.
- Revuelto de setas con pasas.
- Berenjenas rellenas de carne.
- Revuelto de ajetes con gambas.
- Macarrones gratinados con bonito.
- Lasaña de verduras.
- Sopa de marisco.
- Fritos variados.



- Crema de cebolla con picatostes.
- Ensaladilla rusa.
- Judías verdes con jamón.
- Guisantes con huevos escalfados.
- Sopa castellana.
- Potaje de garbanzos con espinacas.
- Lentejas estofadas.

SEGUNDOS

- Pollo a la jardinera.
- Pollo asado con patatas panaderas.
- Escalope de ternera con guarnición.
- San Jacobo de cerdo.
- Pechuga de pollo con bechamel.
- Salchichas de cerdo caseras con guarnición.
- Filetes de cerdo adobado con patatas.
- Carne asada con verduras.
- Chipirones en su tinta.
- Albóndigas.
- Trucha a la navarra.
- Flamenquines.
- Pescado en escabeche.



- Filete de penca rebozado, con ensalada.
- Cuchifrito.
- Confit de pato en salsa dulce.
- Merluza en salsa verde.
- Emperador con guarnición.
- Conejo guisado con champiñones.
- Costillas asadas.
- Carne estofada.

POSTRES

- Natillas.
- Arroz con leche.
- Flan.
- Yogur.
- Fruta.
- Semifríos.
- Helado.
- Leche frita.
- Coctel de frutas.
- Mouse de limón, chocolate o fresa.

EN TODOS LOS MENUS ENTRA PAN, AGUA, VINO DE LA CASA, Y CAFÉ.



SUGERENCIAS 3B

Primer plato (a elegir)

Guiso de legumbres

Entrantes en centro de mesa compuesto por: Cogollos con ventresca, Paté de Cabracho y Revuelto de la casa.

Patatas otoñales (patatas, costillas y níscalos/boletus)

Segundo plato (a elegir)

Carrillera

Merluza

Patatas otoñales (patatas, costillas y níscalos/boletus)

Pan, agua, vino de la casa, postre y café.

Precio 12€. IVA incluido.



MENÚ "PLAZA MAYOR"

Entrante:

Crema de calabaza con parmesano y picatostes

Plato Principal:

Confit de pato a la naranja, con patatas asadas

Postre:

Tarta de san marcos

Pan, Agua Mineral, Tinto Ribera del Duero (Valdecampaña) y café

12 € por menú. IVA incluido.



MENÚ ESPECIAL 22€/PERSONA.IVA INCLUIDO

Primer plato

Embutidos centro mesa, Paté de Cabracho y Revuelto de la casa

Segundo plato

Arroz con bogavante

Pan, agua, vino de la casa, postre y café.

MENÚ ESPECIAL 25€/PERSONA.IVA INCLUIDO

Primer plato

Embutidos centro mesa y Sopa castellana

Segundo plato

Ensalada y Lechazo asado

ó

Dorada o Lubina a la espalda

Bacalao al ajillo

Pan, agua, vino de la casa, postre y café.